



CITTA' DI ENNA

C.F. 00100490861

Area 1 – Servizi al Cittadino

IL DIRIGENTE Dott. Letterio Lipari

TITOLARE E.Q. Dott.ssa Maria Luisa Navarra

Servizio Educativi e dell'Istruzione – Politiche Giovanili

Responsabile Dott. Michele Corrado Schillaci

Telefono 0935/40209 e-mail servizi.educativi@comune.enna.it

Via Della Resistenza

CAPITOLATO SPECIALE

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL'INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DELLA MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DEGLI ISTITUTI COMPRENSIVI: "E. DE AMICIS, NEGLIA/SAVARESE E S. CHIARA" FINO A CONCLUSIONE DELL'ANNO SCOLASTICO 2024/2025.

ART. 1

OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Il presente affidamento ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la somministrazione di pasti a caldo destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole primarie (elementari) e secondarie di primo grado (medie) statali che effettuano il tempo prolungato nel Comune di Enna, oltre che per il personale Docente ed ATA operante nei plessi destinatari per un periodo fissato all'art. 2 del presente capitolato.

Il presente capitolato viene redatto in coerenza all'indirizzo di cui alla deliberazione di G. M. n. 81 del 17/04/2024 oltre che le disposizioni di cui al D. Lgs 36/2023, relativa alla organizzazione di una mensa scolastica c.d. "*Plastic Free*". Nella valutazione delle offerte inerenti questa tipologia di appalti di servizio, la Stazione Appaltante deve tener conto in particolare della qualità dei generi alimentari e delle derrate da somministrare, privilegiando "prodotti biologici, tipici e tradizionali, quelli a denominazione protetta, nonché quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale".

Nello specifico, il presente affidamento prevede, a carico della Ditta aggiudicataria:

- l'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti secondo il menù elaborato dall'affidatario in base alle indicazioni del presente capitolato di selezione, previa approvazione della competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione e la cottura dei pasti giornalieri presso un proprio centro di cottura, preferibilmente con una distanza non superiore a Km 20 ed un tempo di percorrenza non superiore a 25 minuti rispetto alla più vicina sede scolastica fruitrice del servizio;
- il trasporto dei pasti ai vari plessi scolastici di destinazione, in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura necessaria e conformi alle normative sanitarie vigenti e la relativa consegna al personale incaricato della somministrazione, in forza alla stazione appaltante, munito di certificazione HACCP;
- garantire l'igienizzazione delle stoviglie (ritiro e lavaggio a proprio carico, o altre modalità offerte in sede di progetto tecnico dal concorrente), del materiale riciclabile e/o biodegradabile, ovvero monouso, acquistato per l'esecuzione del servizio, ivi compreso l'equipaggiamento necessario per l'espletamento del servizio da parte del personale incaricato della somministrazione, in forza alla stazione appaltante (cuffie, guanti, mascherine, grembiuli);
- la distribuzione giornaliera di piatti e stoviglie igienizzate, oltre che lo sgombero delle immondizie e dei materiali di risulta (organico o meno) dalle sedi di consumazione dei pasti e la conseguente gestione dei rifiuti.
- il quantitativo, la capacità e la misura delle dotazioni durevoli sono concordate con la stazione appaltante prima dell'acquisto degli stessi;

-la preparazione e consegna nei plessi che ne hanno fatto richiesta di pasti caldi confezionati in appositi contenitori isotermici

La distribuzione dei pasti osserverà la cadenza giornaliera e con le precisazioni di seguito riportate:

Istituto Comprensivo “E.De Amicis”

Scuola Primaria sita in Via Libertà

lunedì	alunni n. 61	docenti n. 4 ATA n. 2
martedì	alunni n. 61	docenti n. 4 ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 61	docenti n. 4 ATA n. 2
giovedì	alunni n. 61	docenti n. 4 ATA n. 2
venerdì	alunni n. 61	docenti n. 4 ATA n. 2

Scuola secondaria di I° grado

lunedì	alunni n. 24	docenti n. 3 ATA n. 1
mercoledì	alunni n. 24	docenti n. 3 ATA n. 1

Istituto Comprensivo “S.Chiara”

Scuola Primaria “S.Chiara” sita in via Valverde

lunedì	alunni n. 16	docenti n. 1 ATA n. 1
martedì	alunni n. 16	docenti n. 1 ATA n. 1
mercoledì	alunni n. 16	docenti n. 1 ATA n. 1
giovedì	alunni n. 16	docenti n. 1 ATA n. 1
venerdì	alunni n. 16	docenti n. 1 ATA n. 1

Scuola Primaria “S. Onofrio” sita in Via Donna Nuova n. 2

lunedì	alunni n. 52	docenti n. 4 ATA n. 2
martedì	alunni n. 52	docenti n. 4 ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 52	docenti n. 4 ATA n. 2
giovedì	alunni n. 52	docenti n. 4 ATA n. 2
venerdì	alunni n. 52	docenti n. 4 ATA n. 2

Scuola secondaria di I° grado G. Pascoli sita in Piazza N. Colajanni

lunedì	alunni n. 40	docenti n. 4 ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 40	docenti n. 4 ATA n. 2

Istituto Comprensivo “F.P.Neglia - N. Savarese”

Scuola Primaria “F.P. Neglia” sita in Via A. Moro

lunedì	alunni n. 161	docenti n. 9 ATA n. 2
martedì	alunni n. 161	docenti n. 9 ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 161	docenti n. 9 ATA n. 2
giovedì	alunni n. 161	docenti n. 9 ATA n. 2
venerdì	alunni n. 161	docenti n. 9 ATA n. 2

Scuola Primaria “F.P. Neglia” sita in Via Claudiano (Pergusa)

lunedì	alunni n. 26	docenti n. 2 ATA n. 1
martedì	alunni n. 26	docenti n. 3 ATA n. 1
mercoledì	alunni n. 26	docenti n. 3 ATA n. 1
giovedì	alunni n. 26	docenti n. 3 ATA n. 1
venerdì	alunni n. 26	docenti n. 3 ATA n. 1

Il numero presunto dei pasti settimanali ammonta a n. 1997 alunni così distinto:

n. 380 alunni scuole primarie e secondarie di primo grado oltre n. 61 tra docenti e ATA e residuo personale addetto alla refezione scolastica.

Tale dato ha meramente un valore indicativo, rappresentando l'utenza potenziale massima giornaliera corrispondente al numero degli alunni nonché dei docenti interessati comunicati dai Dirigenti scolastici delle predette scuole, con le seguenti note:

- prot. n. 9625 del 16/02/2024 dell'Istituto Comprensivo "E. De Amicis"
- prot. n. 8674 del 12/02/2024 dell'Istituto Comprensivo "S. Chiara"
- prot. n. 8721 del 12/02/2024 dell'Istituto Comprensivo "F.P. Neglia-N. Savarese"

E' da rilevare che tali indicazioni vengono forniti al fine di consentire al soggetto appaltatore di disporre di elementi utili di giudizio anche sotto l'aspetto delle potenziali esigenze organizzative per l'erogazione ottimale del servizio.

L'Amministrazione Comunale declina qualsiasi responsabilità qualora durante l'anno scolastico il numero degli utenti subisca variazione in diminuzione.

Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la meta del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto.

ART.2 **DURATA DELL'AFFIDAMENTO**

Tenuto conto degli stanziamenti previsti nel bilancio 2025/2027 – esercizi finanziari 2025,2026 l'affidamento ha la durata dall'avvio del servizio fino alla conclusione dell'anno scolastico 2024/2025. fatta salva la facoltà prevista dall'art. 120 comma 10 del D. Lgs 36/2023 per il successivo anno scolastico, nell'ipotesi in cui il servizio in questione non sia stato affidato per ragioni varie.

ART.3 **IMPORTO AFFIDAMENTO**

Il costo totale del presente affidamento è di €. 81.200,00 (ottantunomiladuecento/00 onere soggetto a ribasso) oltre IVA 4% ed oneri di sicurezza €. 420,00 (quattrocentoventi/00) oltre IVA non soggetti a ribasso per la fornitura di circa 14.000 pasti, per gli Istituti Comprensivi siti nel Comune di Enna.

Gli importi a base di selezione sono fissati nel modo seguente:

- € 5,50 (cinque/50) oltre iva al 4% per un importo complessivo di € 5,72 per i pasti riferiti alle scuole primarie e secondarie di I° grado oltre agli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi di interferenza pari ad € 0,03 per pasto non soggetti a ribasso, per tutti i plessi ove il servizio viene erogato mediante somministrazione espressa;

- €. 6,10 (sei/10) oltre iva al 4% per un importo complessivo di € 6,34 per i pasti riferiti alle scuole primarie e secondarie di I° grado oltre agli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi di interferenza pari ad € 0,03 per pasto non soggetti a ribasso, per i plessi ove il servizio viene erogato mediante consegna di pasti caldi confezionati preparati presso apposito centro di cottura;

Essi sono comprensivi di tutte le spese di trasporto, oneri e prestazioni inerente la presente fornitura.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente tutti i servizi richiesti e le prestazioni del personale, elencati nel presente documento.

Qualora la somministrazione espressa non possa aver luogo, per ragioni logistiche o cause non imputabili alla ditta affidataria o all'Ente committente, nonostante richiesta dell'Istituzione Scolastica interessata, può essere autorizzata la somministrazione di pasti caldi confezionati

preparati secondo le indicazioni di cui al presente capitolato e in esecuzione alle tabelle dietetiche in corso di validità.

ART. 4

PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento è espletato mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. b) del D. Lgs 36/2023.

ART. 5

MODALITA' DELLA FORNITURA

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuato in apposito centro di cottura per il quale dovrà sussistere idonea autorizzazione sanitaria ai sensi di legge.

I pasti preparati in ossequio alle tabelle dietetiche, elaborate e fornite dall'A.S.P. di Enna, allegate al presente C.S.A. a farne parte integrante, dovranno essere consegnati presso i locali scolastici indicati nell'art.1.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei giorni di lezione, direttamente nei plessi scolastici interessati in orario da concordare con i Dirigenti scolastici.

Per quanto riguarda la fornitura delle derrate alimentari, necessita rispettare le disposizioni relative ai CAM (criteri ambientali minimi) di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

ART. 6

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a:

- Fornire la dotazione di equipaggiamento per il personale incaricato della somministrazione dei pasti, oltre che materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge riciclabile e/o biodegradabile, ovvero monouso, di quanto occorrente per l'apparecchiatura dei tavoli (tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta), le cui tipologie dovranno essere idonee e coerenti alla realizzazione della mensa scolastica c.d. "Plastic Free";
- Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- Preparazione dei pasti presso il centro di cottura tenendo conto delle tabelle dietetiche fornite dall'ASP per l'Anno Scolastico di riferimento, nonché le modalità di somministrazione di che trattasi;
- Il trasporto di pasti, con appositi automezzi regolarmente autorizzati, presso i plessi scolastici, con appositi contenitori termici idonei e nel rispetto di tutte le disposizioni di legge;
- Distribuzione dei contenitori termici contenente i pasti ai plessi scolastici che ne hanno fatto richiesta o dove non si possa attuare la somministrazione espressa per ragioni non imputabili;
- Recupero dei piatti e stoviglie per la pulizia tenendo conto delle disposizioni di legge e successiva fornitura nella giornata seguente debitamente igienizzati;

Fanno capo alla Ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti, nonché provvedere al rilascio di tutte le autorizzazioni di legge per l'espletamento dell'affidamento.

La preparazione dei pasti deve essere predisposta in modo da garantire pasti caldi e di qualità organolettiche elevate e per favorire il raggiungimento dell'obiettivo ogni mese verrà somministrato

alle scuole, quindi alle famiglie, un questionario al fine di poter ricevere aggiornamenti riguardo la qualità del servizio della refezione scolastica.

La ditta aggiudicataria dovrà essere dotata di tutte le autorizzazioni sanitarie e documentali atte allo svolgimento dell'attività quali DIA/SCIA sanitaria, agibilità e destinazione d'uso con relative certificazioni degli impianti e dovrà mettere a disposizione dell'amministrazione le planimetrie dei locali. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre dimostrare di avere impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici nel corso dell'affidamento e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASP.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. –

ART.7 **CONSEGNA**

La Ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, presso i plessi scolastici indicati nell'art. 1 del presente C.S.A., con personale e mezzi propri idonei al trasporto, esclusivamente al personale addetto alla somministrazione, munito di certificazione HACCP .

Per ogni terminale la ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva tenuto conto dei ticket mensa ricevuti dalla scuola. A fronte di un eventuale controllo, la fornitura in consegna deve coincidere con quanto ordinato, con quanto indicato in bolla e con il menù del giorno. Il piano di consegna dei pasti dovrà essere organizzato in modo che il trasporto sia il più breve possibile e comunque nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 25 minuti dall'orario di consegna stabilito all'articolo precedente, facendo salvo i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.

Per la medesima finalità, il trasporto dei pasti deve essere effettuato con un numero di mezzi adeguato a garantire la brevità del percorso e con mezzi collaudati, in regola con le vigenti normative sanitarie e sulla circolazione stradale.

Il pasto dovrà essere trasportato in contenitori termici conformi alle vigenti normative, e adeguati a garantire condizioni organolettiche ottimali e un livello di temperatura adeguato fino al momento della somministrazione. L'Amministrazione si riserva di verificare e controllare le qualità organolettiche dei pasti anche presso le singole sedi scolastiche. L'affidatario si impegna ad espletare il servizio indicando un numero di mezzi ritenuto congruo al numero di sedi di consegna previsto nel presente capitolato, per una consegna dei pasti ottimale rispetto ai tempi stabiliti nel presente articolo.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo per il Committente e non saranno fatturate. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulterà la quantità dei pasti.

Detta bolla controfirmata dal responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente alla corrispondente numero di pasto, previo trattenimento di una copia.

ART.8

COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEL MENU'

I pasti saranno preparati in base alle tabelle dietetiche e i suoi allegati, elaborate dall'ASP di Enna, che del presente capitolato fanno parte integrante, che devono ruotare su quattro settimane.

La Ditta non potrà portare delle variazioni quali-quantitative alle tabelle dietetiche, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, previa intesa dell'autorità Sanitaria competente.

In corso di esecuzione del contratto l'amministrazione, su iniziativa dell'Autorità sanitaria competente potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongono detta rivisitazione.

ART. 9

QUANTITA' DEI PASTI

Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9,00- 9,30 a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta, circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero degli studenti presenti, che ne hanno fatto richiesta e che hanno regolarmente pagato la tariffa corrispondente.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Dirigente scolastico o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

ART. 10

ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali determinate da particolari patologie da cui è affetto il bambino, ovvero per motivazioni etico-religiose, è possibile richiedere alla ditta eventuali diete speciali su richiesta dei genitori tramite la scuola, previa presentazione di certificazione medica che indichi la patologia, le principali caratteristiche, i metodi e le relative procedure di preparazione e somministrazione dei cibi, nonché da relativa tabella dietetica validata dal responsabile del competente ufficio A.S.P.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in conformità alle prescrizioni di cui al presente capitolato, reso riconoscibile con apposita etichetta dal personale addetto alla distribuzione dei pasti al fine di evitare contaminazioni di cibi o somministrazioni ad alunni intolleranti.

ART. 11
TUTELA E GARANZIA DELL' IGIENE E QUALITA' DEL PRODOTTO

Alla Ditta competente la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dalla normativa vigente.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all' art 3,2 comma, del D. Lgs n° 155/97, sostituito con il D. Lgs 193/2007.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate la schede o altre strumenti consentite dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

ART.12
VIGILANZA

La vigilanza sul servizio verrà garantita dall'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'affidamento con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei, nonché da una apposita Commissione di garanzia sul tipo e sulla qualità del servizio costituita presso ogni Istituzione scolastica interessata, giusto art. 7 del Regolamento Comunale Servizio Mensa Scolastica approvato con deliberazione di C.C. n°64 del 10.11.2010.

Fermo restando i controlli di competenza dell'A.S.P., il Comune si riserva di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

ART.13
PERSONALE MEZZI

La cottura e il trasporto dei pasti nei plessi scolastici saranno effettuati da personale dipendente della Ditta appaltatrice, debitamente munito di apposito libretto di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igienico e di decoro.

La Ditta dovrà utilizzare mezzi di trasporto propri e dimostrare la disponibilità di automezzi efficienti sotto l'aspetto tecnico e igienico sanitario, sanificati ogni giorno ed in possesso delle autorizzazioni sanitarie rilasciate dall'ASP competente.

Gli alimenti dovranno essere conservati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D. lgs 155/97, sostituito con il D. Lgs 193/2007.

ART.14
RESPONSABILITA'

La ditta risponderà direttamente o indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi o a cose durante l'espletamento del servizio.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivati dall' inserimento, da parte dei commensali dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio a cause ad esse connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

A tal riguardo l'affidataria documenta di avere contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso i terzi, con un massimale minimo pari ad €. 1.500.000,00. La polizza prevede tutte le principali estensioni garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

ART. 15 **PAGAMENTI**

I pagamenti verranno effettuati entro la fine di ogni mese successivo a quello di fornitura del servizio, con provvedimento dirigenziale previo invio di fatture elettroniche. Sarà cura dell'Ufficio comunale competente verificare il numero dei pasti effettivamente erogati, previa comunicazione da parte dei dirigenti scolastici interessati attestante il numero dei pasti effettivamente consumati, nonché previa verifica del documento DURC.

Gli oneri di sicurezza saranno liquidati proporzionalmente nel corso della durata dell'affidamento. Si rammenta che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente a cui dovrà corrispondere un numero uguale di pasti.

ART. 16 **OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'affidamento, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione alla Ditta delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta sull'importo dell'affidamento che verrà stabilita in relazione all'entità della violazione.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro avrà dichiarato che la Ditta si sia posta in regola, né questa potrà vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

ART. 17 **PREVENZIONE, PROTEZIONE, SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO**

Il Comune promuove la cooperazione per la gestione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'affidamento, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento (D.U.V.R.I.) allegato al bando di selezione, del quale il presente C.S.A. fa parte integrante, sarà allegato al contratto.

Il Comune si impegna altresì a fornire qualsivoglia ulteriore informazione successiva o integrativa al predetto documento, come previsto dall'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.

Rimane a carico dell'aggiudicatario redigere il documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dall'art. 28 del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.

ART. 18 **SANZIONI – PENALI**

La somministrazione dei generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciata all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente capitolato, oppure in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche

microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, l'Amministrazione comunale, previa contestazione, effettuata a mezzo raccomandata A.R., concedendo 8 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni per ciascuna violazione accertata:

- Penale di € 516,46 nel caso la fornitura non corrispondente alle grammature indicate negli allegati;
 - Penale di € 516,46 in caso di fornitura non conforme alle tabelle dietetiche, salvo diverse richieste del Comune;
 - Penale di € 516,46 nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate;
 - Penale di € 516,46 per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti, ovvero per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti;
 - Penale di € 100,00 per non conformità negli orari di somministrazione;
- Le predette sanzioni saranno applicate con diverse percentuali sulla base del numero di pasti giornalieri per i quali è rilevata l'inadempienza:
- 30 per cento sino a nr. 50 pasto giornalieri;
 - 50 per cento da nr 51 a nr 100 pasti giornalieri;
 - 100 per cento da nr. 101 a nr. 200 pasti giornalieri;
 - 150 per cento da nr. 201 a nr. 300 pasti giornalieri;
 - 200 per cento oltre 300 pasti giornalieri.

L'Amministrazione potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le sopraesposte infrazioni.

ART. 19

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti che, oltre quanto previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi cessione dell'attività della gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
- inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla selezione;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile la prosecuzione dell'affidamento ai sensi dell'art. 1453 C.C.

ART. 20

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipula del contratto avviene in modalità telematica, a definizione della trattativa diretta indetta, per il tramite della piattaforma telematica MEPA di Consip S.p.A. secondo i termini e le modalità prefissate.

ART. 21
DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB APPALTO

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, ed facendo salve eventuale il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

ART. 22
DOMICILIO E CONTROVERSIE

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta affidataria del servizio in questione assumerà il proprio domicilio legale presso la sede municipale.

Per qualsiasi controversia in merito alla fornitura è convenzionalmente competente in via esclusiva il foro di ENNA.

ART.23
TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D. lgs n. 196/03 e s.m.i., si informa che i dati forniti dall'impresa sono trattati esclusivamente per le finalità connesse all'affidamento del servizio della mensa scolastica per il periodo sopra descritto, per l'eventuale successiva stipula e gestione di contratti e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definitivo dalla legge n° 241/90 s.m.i. e dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

ART. 24
RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato si fa riferimento alle disposizioni di leggi e regolamenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale in quanto compatibile.

Enna

IL Funzionario Amministrativo
F.to Dott. Michele Corrado Schillaci

Il Dirigente
F.to Dott. Letterio Lipari